



# Фурна за вграждане

НВF154BS0

[bg] Наръчник на потребителя и инструкции за монтаж

## Приложение Bosch BetterFood

Открийте новия си уред с хиляди гъвкави рецепти!

- Веган, нисковъглероден или безглутеново? Можете да коригирате всички рецепти според Вашите предпочитания.
- Открийте рецепти със съставките, които вече имате у дома.
- Здравословното готвене вече е лесно – благодарение на здравния компас Nutri Check.
- В рецептите получавате оптималните настройки за Вашите свързани уреди.

Това приложение е на разположение само за определени европейски страни и езици.



Безплатно изтегляне



# Съдържание

## РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1	Безопасност .....	2	10	Почистване и поддръжка .....	12
2	Предотвратяване на материални щети .....	4	11	Подпомагане на почистването .....	14
3	Опазване на околната среда и икономия .....	5	12	ЕcoClean .....	14
4	Запознаване .....	5	13	Поставка .....	15
5	Преди първата употреба .....	9	14	Врата на уреда .....	16
6	Основни положения при работа с уреда .....	9	15	Отстраняване на неизправности .....	19
7	Бързо нагряване .....	10	16	Транспортиране и предаване за отпадъци .....	20
8	Времеви функции .....	10	17	Отдел по обслужване на клиенти .....	20
9	Защита от деца .....	11	18	Така става .....	21
			19	<b>МОНТАЖНА ИНСТРУКЦИЯ</b> .....	24

## 1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

### 1.1 Дефиниция на сигналните думи

Тук ще откриете значението на използваните в това ръководство сигнални думи.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следвайте тези инструкции, за да предотвратите евентуални сериозни или фатални наранявания.

#### ВНИМАНИЕ

Спазвайте тези указания, за да избегнете щети по уреда или други материални щети.

**Забележка:** Това насочва вниманието Ви към важна информация.

### 1.2 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктова информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

### 1.3 Употреба по предназначение

Този уред е предназначен само за вграждане. Вземете под внимание специалното ръководство за монтаж.

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди

поради неправилно свързване правото на гаранцията отпада.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- до височина от 4000 m над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- с външен таймер или дистанционно управление.

### 1.4 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение. Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

### 1.5 Безопасна употреба

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Съхраняваните в камерата за готвене запалими предмети могат да се запалят.

- ▶ Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата.
- ▶ Ако има дим, уредът трябва да се изключи или щепселът да се изтегли и вратата да се остави затворена, за да се задушат евентуалните пламъци.

Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят.

- ▶ Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.

При отваряне на вратата на уреда се образува въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени.

- ▶ Никога не поставяйте хартия за печене при предварително нагряване и по време на готвене незакрепена върху принадлежностите.
- ▶ Винаги подходящо разрязвайте хартията за печене и поставяйте върху нея съд или форма за печене.

Прегряването на уреда може да предизвика пожар.

- ▶ Никога не монтирайте уреда зад декоративна врата или врата на шкаф.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Принадлежностите или съда се нагорещават много.

- ▶ Винаги изваждайте горещите принадлежности или съдове с топлозащитни ръкавици от камерата.

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера. Вратата на уреда може да гръмне. Могат да излязат горещи пари и пламъци.

- ▶ Използвайте само малки количества напитки с висок процент на алкохол в ястията.
- ▶ Не нагрявайте спиртни напитки ( $\geq 15\%$  vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).
- ▶ Отворете внимателно вратата на уреда.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**

Достъпните части при работа стават горещи.

- ▶ Никога не докосвайте горещите части.
- ▶ Дръжте децата далеч.

При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима.

- ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- ▶ Дръжте децата далеч.

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

- ▶ Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

- ▶ Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистването на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността.

Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се преципете.

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.
- Блъскането с отворената врата на уреда може да доведе до наранявания.

- ▶ Вратата на уреда по време на работа и след това трябва да е затворена.

Уредът и неговите части могат да са остри.

- ▶ Внимание при боравене и почистване.
  - ▶ Ако е възможно, носете защитни ръкавици.
- Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.
- ▶ Носете защитни ръкавици.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

- ▶ Никога не допускате контакт на кабела за свързване към мрежата с източници на топлина или горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с остри върхове или ръбове.
- ▶ Никога не прегъвайте, не притискайте и не променяйте кабела за свързване към мрежата.

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не използвайте повреден уред.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се с отдела по обслужване на клиенти. → *Страница 20*

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!**

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускайте деца да играят с опаковъчния материал.

Деца могат да вдихат или да погълнат малки части и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускайте деца да играят с малки части.

### **1.6 Халогенна крушка**

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

Лампичките в камерата се нагриват много. Известно време след изключването все още има опасност от изгаряне.

- ▶ Не докосвайте стъкления капак.
- ▶ При почистване избягвайте контакт с кожата.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

При смяна на крушката в камерата контактите във фасунгата на крушката са под напрежение.

- ▶ Преди смяна на крушката се уверявайте, че уредът е изключен, за да избегнете възможен електрически удар.
- ▶ Изтеглете допълнително щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

### **1.7 Функция за почистване**

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

⚠ По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън.

- ▶ Никога не докосвайте вратата на уреда.
- ▶ Оставете уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата далеч.

## **2 Предотвратяване на материални щети**

### **2.1 По правило**

#### **ВНИМАНИЕ**

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера и да доведат до трайно повреждане на уреда. Чрез детонация вратата на уреда може да гръмне, респ. да падне. Стъклата на вратата могат да се спукат и да се пръснат. Чрез възникналото подналягане камерата може да се деформира силно навътре.

- ▶ Не нагривайте спиртни напитки ( $\geq 15\%$  vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).
- Водата от дъното на камерата при работа на уреда с температури над  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$  причинява щети по емайла.
- ▶ Ако има вода върху дъното на камерата, не стартирайте работа.
  - ▶ Преди работа избършете водата от дъното на камерата.

Предметите върху пода на камерата при над  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  предизвикват натрупване на топлина. Времената за печене

и пържене повече не съответстват и емайлт се уврежда.

- ▶ Не поставяйте върху пода на камерата принадлежности, хартия за печене или фолио, от какъвто и да е вид.
  - ▶ Поставяйте съда върху пода на камерата, само ако е настроена температура под  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Ако в горещата камера се намира вода, се образува водна пара. Възможни са повреди поради смяната на температурата.
- ▶ Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.
  - ▶ Никога не поставяйте съд с вода върху дъното на камерата.

Влажността за по-дълго време в камерата води до корозия.

- ▶ След употреба подсушете камерата.

- ▶ Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време.
  - ▶ Не съхранявайте ястия в камерата.
  - ▶ Не захващайте предмети с вратата на уреда.
- Плодовият сок, който капе от тавата за печене, оставя петна, които повече не могат да се отстранят.
- ▶ Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш.
  - ▶ Ако е възможно, използвайте по-дълбока универсална тава.
- Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емайла.
- ▶ Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера.
  - ▶ Преди следващото нагриване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.

- Ако уплътнението е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебелни повърхности могат да бъдат повредени.
- ▶ Винаги поддържайте уплътнението чисто.
  - ▶ Никога не използвайте уреда с повредено уплътнение или без уплътнение.

Чрез използването на вратата на уреда като повърхност за сядане или опиране вратата на уреда може да се повреди.

- ▶ Не поставяйте предмети и не сядайте или се увисвайте или опирайте върху вратата на уреда.
- ▶ Не поставяйте съдове или аксесоари върху вратата на уреда.

Чрез алуминиево фолио върху стъклото на вратата могат да възникнат трайни промени в цвета.

- ▶ Алуминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата.

## 3 Опазване на околната среда и икономия

### 3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

### 3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко ток.

Загривайте предварително уреда само ако това се посочва в рецептата или в препоръките за настройка.

- ✓ Ако не загреете предварително уреда, спестявате до 20% енергия.

Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайленирани форми за печене.

- ✓ Тези форми за печене поемат особено добре топлината.

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

- ✓ Температурата в камерата се запазва и уредът не трябва да нагрива допълнително.

Печете няколко ястия директно едно след друго или паралелно.

- ✓ Камерата е загрята след първото печене. Така се скъсява времето за печене за следващите сладкиши.

При по-дълги времена на готвене изключете уреда 10 минути преди края на времето за готвене.

- ✓ Остатъчната топлина стига за сготвяне на ястието.

Не отстранявайте използвани принадлежности от камерата.

- ✓ Излишни части на принадлежностите не бива да се загряват.

Оставяйте дълбоко замразените храни да се размразят преди приготвянето.

- ✓ Енергията за размразяване на ястията се пести.

**Забележка:** В съответствие с Директива 2023/826 на ЕС за екодизайн този уред е в друго състояние, когато е в режим „изключен“. По-нататък това се нарича режим на ниска мощност.

Дори когато основната функция не е активна, уредът се нуждае от енергия, за да:

- Откриване на натискане на сензорните бутони
- Следене за отваряне на вратата
- Промяна на часа (без индикатор)

Следователно съгласно директивата не са налице нито режим „изключен“, нито режим „в готовност“, поради което се използва терминът „режим на ниска мощност“.

За измерване на режима на ниска мощност трябва да се използва EN IEC 60350-1:2023.

## 4 Запознаване

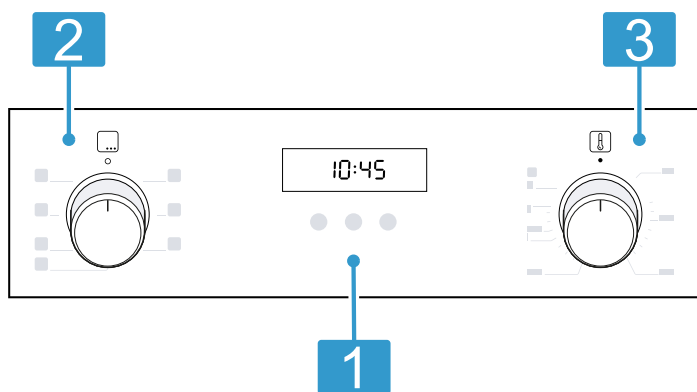
### 4.1 Панели за обслужване

Посредством панела за обслужване се настройват всички функции на Вашия уред и се извежда информацията относно режима на работа.

#### Обслужващи елементи

Посредством елементите за обслужване се настройват всички функции на Вашия уред и се извежда информацията относно режима на работа.

В зависимост от типа уред детайлите на фигурата могат да се различават, напр. по цвят и форма.



### Бутони и дисплей

Бутоните са чувствителни на допир повърхности. За да изберете функция, само леко натиснете върху съответното поле.

1

Дисплеят показва символи на активните функции и функциите за време.

→ "Бутони и дисплей", Страница 6

### Бутони и дисплей

С бутоните можете да настройвате различните функции на Вашия уред. На дисплея виждате настройките. Ако функция е активна, съответният символ светва на дисплея. ☀ свети само когато промените часа.

Символ	Функция	Употреба
☀	Защита от деца	Активиране или деактивиране на защитата от деца.
☀	Времеви функции	Изберете час ☀, будилник ⏰, времетраене I→J и край →K. За да изберете отделните функции за време, натиснете неколкократно върху бутона ☀.
-	Минус	Намалете настроените стойности.
+	Плюс	Увеличете настроените стойности.

### Видове на нагряване и функции

За да откривате винаги подходящия вид нагряване за Вашите ястия, ние ще Ви разясним разликите и диапазоните на употреба.

Символ	Вид загреване	Използване и начин на функциониране
☀	3D горещ въздух	Печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
☀	Горещ въздух мек	Гответе щадящо избрани ястия без предварително нагряване на едно ниво. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. Изберете температура между 120 °C и 230 °C. Този вид на загреване се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рециркулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност.
☀	Положение пица	Пригответе пица или ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеневидния реотан в задната стена.
☀	Долно загреване	Допичане на ястия или готвене във водна баня. Топлината идва отдолу.
☀	Грил, гол. повърх.	Печене на грил на плоски продукти като пържоли, наденички или тост. Гратиниране на ястия. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
☀	Вентилаторно печене на грил	Печене на птици, цели риби или по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.

### Функционален избирач

С функционалния избирач настройвате видовете загреване и други функции.

Можете да завъртите функционалния избирач от нулево положение ◦ надясно и наляво.

2

Според типа на уреда функционалният избирач може да се снижава. За застопоряване или освобождаване в нулево положение ◦ натиснете функционалния превключвател.

→ "Видове на нагряване и функции", Страница 6

### Температурен избирач


С температурния избирач настройте температурата за вида на загреване и изберете настройките за другите функции.

Можете да завъртите температурния избирач от нулево положение ● само надясно до упор, не и след това.

3




Според типа на уреда температурният избирач може да се снижава. За застопоряване или освобождаване в нулево положение ● натиснете температурния избирач.

→ "Температура и степени на настройка", Страница 7

Символ	Вид загряване	Използване и начин на функциониране
	Горно/Долно нагряване	Традиционно печене или пържене на едно ниво. Този вид загряване е особено подходящ за сладкиши със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу. Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим.

### Допълнителни функции


Тук ще намерите общ преглед на допълнителните функции на Вашия уред.

Символ	Функция	Употреба
	Бързо нагряване	Бързо загрейте камерата без принадлежности. → "Бързо нагряване", Страница 10
	EcoClean	Настройте функцията за почистване, която регенерира самопочистващите се повърхности в камерата. → "EcoClean", Страница 14
	Лампа на фурната	Осветете камерата без нагряване. → "Осветление", Страница 8

### Температура и степени на настройка


За видовете на нагряване и функциите има различни настройки.

**Забележка:** При температурни настройки над 250 °C уредът сваля температурата след ок. 10 минути до ок. 240 °C.

Символ	Функция	Употреба
•	Нулева позиция	Уредът не загрява.
50 - 275	Температурен диапазон	Настройте температурата в камерата на °C.
1, 2, 3 или I, II, III	Степени на грил	Степените на грил се настройват според типа на грила за грил, за голяма повърхност и грил или за малка повърхност. 1 = слабо 2 = средно 3 = силно
	EcoClean	Настройте функцията за почистване.

### Индикация за нагряване

Уредът Ви показва, ако нагрява.

Ако уредът загрява, на дисплея свети . В паузите на нагряването символът угасва.

Ако нагрявате предварително, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато, когато символът угасне за пръв път.

**Забележка:** Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактическата температура в камерата.

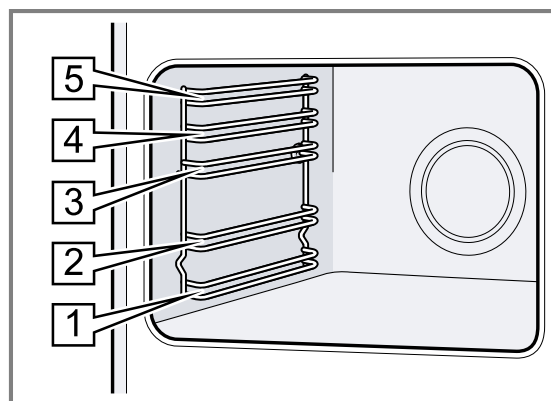
## 4.2 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

### Поставка

В поставките в камерата можете да вкарвате принадлежности на различни височини. Камерата има 5 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.

Можете да откачате поставките, напр. за почистване.  
→ "Поставка", Страница 15



### Самопочистващи се повърхности

Самопочистващите се повърхности в камерата са покрити с пореста, матова керамика и имат груба повърхност. Ако уредът работи, самопочистващите се повърхности поемат от печеното и грила пръски мазнина и ги разграждат.

Следните повърхности са самопочистващи се:

- Заден панел
- Таван
- Странични панели

Използвайте редовно функцията за почистване, за да се запази способността за почистване на самопочистващи-

те се повърхности и да не възникват щети. (Еколиза)  
→ Страница 14

## Осветление

Лампата на фурната осветява камерата. При повечето видове нагряване и функции осветлението по време на работа свети. Ако приключите работата с функционалния превключвател, осветлението се изключва.  
С позиция Лампичка на фурната върху функционалния превключвател можете да включите осветлението без нагряване.

## Врата на уреда

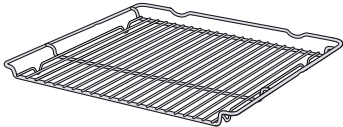
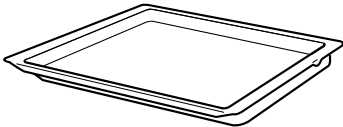
Ако отворите вратата на уреда при работа, работата продължава.

## 4.3 Принадлежности

Използвайте оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за Вашия уред.

**Забележка:** Допълните принадлежности могат да се деформират от топлината. Деформирането не повлиява функционирането. Когато принадлежностите се охладят, деформацията изчезва.

Според типа уред доставената принадлежност може да е различна.


Акcesoари	Употреба
<p>Скара</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Форми за печене</li> <li>■ Форми за пудинг</li> <li>■ Съдове</li> <li>■ Месо, напр. печено или парчета грил</li> <li>■ Дълбокозамразени ястия</li> </ul>
<p>Универсална тава</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сочен сладкиш</li> <li>■ Сладки</li> <li>■ Хляб</li> <li>■ Голямо парче месо за пържене</li> <li>■ Дълбокозамразени ястия</li> <li>■ Улавяйте отцеждащите се течности, напр. мазнината при печене на грил върху скара.</li> </ul>

## Функция за фиксиране

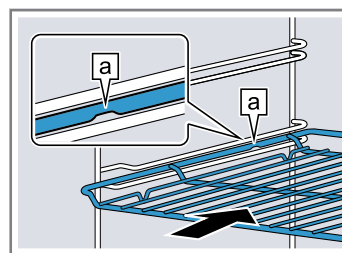
Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне. Можете да изтеглите принадлежностите до половината докато се фиксират. Защитата от преобръщане функционира само когато принадлежностите са правилно вкарани в камерата.

## Вкарване на принадлежностите в камерата


Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата. Само така принадлежностите могат да се изтеглят до половината без преобръщане.

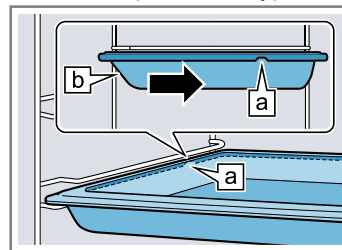
1. Завъртете принадлежностите така, че жлебът  да е отзад и да сочи надолу.
2. Вкарвайте допълнителните принадлежности между двата водача на височината на вкарване.

Скара      Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката ~ надолу.



Форма за печене напр. универсална тава или тава за печене

Вкарайте ламарината със скосяването  към вратата на уреда.



3. Вкарайте докрай принадлежностите, така че да не се докосва вратата на уреда.

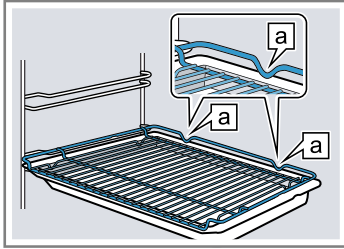
**Забележка:** Извадете принадлежностите, които няма да са ви нужни при работа, от камерата.

### Комбиниране на допълнителни принадлежности

За да уловите отцеждащата се течност, можете да комбинирате скарата с универсалната тава.

1. Поставете скарата така върху универсалната тава, че двата разделителя **a** да са отзад върху ръба на универсалната тава.
2. Вкарвайте универсалната тава между двата водача на височината на вкарване. Скарата при това е над горния водач.

Скара върху универсална тава



### Допълнителни принадлежности

Можете да закупите допълнителни принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.

Предлаганата широка гама принадлежности за Вашия уред ще намерите в интернет или в нашия проспект: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Принадлежностите са специфични за уреда. При покупка винаги посочвайте точното обозначение (E-Nr.) на Вашия уред.

Можете да се осведомите относно принадлежностите, които са налични за Вашия уред, в онлайн магазина или при отдела по обслужване на клиенти.

## 5 Преди първата употреба

Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. Почистете уреда и принадлежностите.

### 5.1 Първо пускане в експлоатация

Извършете настройките за първото пускане в експлоатация.

### 5.2 Почистване на уреда преди първата употреба

Почистете камерата и принадлежностите преди за пръв път да приготвите ястия с уреда.

1. Извадете принадлежностите и остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
2. Преди загреването извършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.

3. Докато уредът нагрява, проветрявайте помещението.
4. Настройте вида на загреване и температурата.  
→ "Основни положения при работа с уреда", Страница 9

Вид загреване	3D-горещ въздух
Температура	Максимум
Продължителност	1 час

5. Изключете уреда след посочената продължителност.
6. Изчакайте докато камерата се охлади.
7. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
8. Почистете принадлежностите със сапунен разтвор и кърпа или с мека четка.

## 6 Основни положения при работа с уреда

### 6.1 Включване на уреда

- ▶ Завъртете копчето за избор на функция на позиция извън нулевата позиция 0.
- ✓ Уредът е включен.

### 6.2 Изключване на уреда

- ▶ Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция 0.
- ✓ Уредът е изключен.

### 6.3 Видове нагряване и температура

1. Настройте вида нагряване посредством копчето за избор на функция.
2. Настройте температурата или степента на грила посредством копчето за избор на температура.
- ✓ След няколко секунди уредът започва да нагрява.

3. Ако ястието е готово, изключете уреда.

#### Съвети

- Най-подходящият вид на загреване за Вашето ястие ще откриете в описанието на видовете загреване.
- Можете да настройвате на уреда и продължителността и времето на край за режима на работа.  
→ "Времени функции", Страница 10

### Промяна на вида загреване

По всяко време можете да промените вида на нагряване.

- ▶ Настройте желаните вид на нагряване посредством копчето за избор на функция.

### Промяна на температурата

Можете по всяко време да промените температурата.



- ▶ С копчето за избор на температура настройте желаната температура.

## 7 Бързо нагриване

За да спестите време, можете да скъсите с бързото нагриване времето на нагриване.


Използвайте бързото нагриване само при настроени температури над 100 °C.

След бързото нагриване най-добре използвайте следните видове загриване:

- 3D горещ въздух 
- Горно/долно нагриване 

### 7.1 Настройка на бързото нагриване


За да постигнете равномерен резултат от готвенето, вкарвайте ястието едва след бързото нагриване в камерата.



1. Настройте бързото нагриване  с копчето за избор на функция.
2. С копчето за избор на температура настройте желаната температура.
  - ✓ След няколко секунди стартира бързото загриване.
  - ✓ Когато бързото нагриване приключи, прозвучава сигнал и индикацията за нагриване угасва.
3. С копчето за избор на функция настройте подходящ вид на нагриване.
4. Вкарайте ястието в камерата.

## 8 Времеви функции

Вашият уред има различни времеви функции, с които можете да управлявате работата.

### 8.1 Преглед на функциите за време



С бутона  изберете различните функции за време.

Функция за време	Употреба
Таймер 	Таймерът може да се настройва независимо от режима. Това не оказва влияние върху уреда.
Продължителност I→I	Ако настроите продължителност за работа, уредът приключва автоматично нагриване след изтичане на продължителността.
Край →I	Към продължителността можете да настроите час, в който да свършва работата. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желания час.
Час 	Настройка на часа.

### 8.2 Настройка на таймера

Таймерът работи независимо от работата. Можете да настроите таймера при включен и изключен уред до 23 часа и 59 минути. Таймерът има собствен сигнал, така че вие чувате, дали таймерът или дадено времетраене е изтекло.

**Забележка:** Таймерът и продължителността не могат да работят едновременно. Ако вече е настроена продължителност, таймерът не може да се настройва.

1. Натиснете  дотогава, докато на дисплея не се маркира .
2. Настройте времето на таймера с бутон — или +.

Бутон	Препоръчителна стойност
—	5 минути
+	10 минути

До 10 минути времето на таймера може да се настройва на интервали от по 30 секунди. След това вре-

меите стъпки стават толкова по-големи, колкото по-голяма е стойността.

- ✓ След няколко секунди таймерът стартира и времето започва да тече.
  - ✓ Ако времето на таймера е изтекло, прозвучава сигнал и на дисплея времето на таймера се нулира.
3. След изтичане на времето на таймера:
    - ▶ За да изключите таймера, натиснете произволен бутон.

### Промяна на таймера

Времето на таймера може да се променя по всяко време.


**Изискване:** На дисплея се маркира .

- ▶ Променете времето на таймера с бутон — или +.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната.

### Прекъсване на таймера

Времето на таймера може да се прекъсва по всяко време.


**Изискване:** На дисплея се маркира .

- ▶ Нулирайте времето на таймера с бутон —.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната и  угасва.

### 8.3 Настройка на продължителност

Продължителността за работата можете да настроите до 23 часа и 59 минути.

**Изискване:** Вид на нагриване и температура или степен са настроени.

1. Натиснете  дотогава, докато на дисплея не се маркира I→I.
2. Настройте продължителността с бутон — или +.

Допълнителна програма	Препоръчителна стойност
—	10 минути

Допълнителна програма	Препоръчителна стойност
+	30 минути

До един час продължителността може да се настройва на минутни стъпки, а след това на стъпки от 5 минути.

- ✓ След няколко секунди уредът започва да нагрява и продължителността почва да тече.
- ✓ Ако продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
- 3. Ако продължителността е изтекла:
  - ▶ За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете произволен бутон.
  - ▶ За да настроите отново продължителност, натиснете бутон +.
  - ▶ Ако ястието е готово, изключете уреда.

### Промяна на продължителност

Времетраенето може да се променя по всяко време.

**Изискване:** На дисплея се маркира I→.

- ▶ Променете продължителността с бутон — или +.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната.

### Прекъсване на продължителността

Времетраенето може да се прекъсва по всяко време.

**Изискване:** На дисплея се маркира I→.

- ▶ Нулирайте продължителността с бутон —.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната и продължава нагряване без продължителност.

## 8.4 Настройване на края

Часа, в който свършва продължителността, можете да преместите до 23 часа и 59 минути.


### Забележки

- При видове нагряване с функция за грил краят не може да се настройва.
- За да запазите добър резултат от готвенето, не измествайте повече края, когато работата е започната.
- За да не се развалят хранителните продукти, не ги оставяйте твърде дълго в камерата.

### Изисквания

- Вид на нагряване и температура или степен са настроени.

- Настроена е продължителност.

1. Натискайте  дотогава, докато на дисплея не се маркира →I.
2. Натиснете бутон — или +.
- ✓ Дисплеят показва изчисления край.
3. Изместете края с бутон — или +.
- ✓ След няколко секунди уредът приема настройката и дисплеят показва настроения край.
- ✓ Когато изчисленото време на старт се достигне, уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
- ✓ Ако продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
4. Ако продължителността е изтекла:
  - ▶ Натиснете произволен бутон, за да прекратите предсрочно сигнала.
  - ▶ За да настроите отново продължителност, натиснете бутон +.
  - ▶ Ако ястието е готово, изключете уреда.

### Промяна на времето на край

За да получите добър резултат от готвенето, можете да промените настроения край само докато стартира работата и изтече продължителността.

**Изискване:** На дисплея се маркира →I.

- ▶ Изместете края с бутон — или +.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната.

### Прекъсване на края

Настроеният край може да се изтрие по всяко време.


**Изискване:** На дисплея се маркира →I.

- ▶ Нулирайте края с бутон — до актуалния час плюс настроената продължителност.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната и започва да нагрява. Продължителността започва да тече.

## 8.5 Настройване на часа

След свързване на уреда или след спиране на тока на дисплея мига часа. Часът започва от "12:00". Настройте текущия час.

**Изискване:** Копчето за избор на функция трябва да е на нулева позиция 0.

1. Настройте часа с — или +.
2. Натиснете .
- ✓ Дисплеят показва настроения час.



# 9 Защита от деца

Обезопасете уреда, за да не могат децата по погрешка да го включват или да променят настройките.

**Забележка:** След спиране на тока защитата от деца вече не е активна.

## 9.1 Активиране и деактивиране на защитата от деца

**Изискване:** Копчето за избор на функция трябва да е на нулева позиция 0.

- ▶ За да активирате защитата от деца, задръжте натиснат бутон  докато на дисплея не се покаже **SAFE**.
- ▶ За да деактивирате защитата от деца, задръжте натиснат бутон  докато на дисплея не угасне **SAFE**.

## 10 Почистване и поддръжка

### 10.1 Препарат за миене

Не използвайте неподходящи почистващи средства, за да не повредите различните повърхности върху уреда.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

#### ВНИМАНИЕ

Неподходящите почистващи средства повреждат повърхностите на уреда.

- ▶ Не използвайте абразивни или изискващи търкане почистващи средства.

- ▶ Не използвайте почистващи средства с високо съдържание на алкохол.
- ▶ Не използвайте твърди абразивни гъби или гъби за чистене.
- ▶ Не използвайте специален почистващ препарат, ако уредът е още топъл.

Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емайла.

- ▶ Не използвайте почистващи препарати за фурна в топлата камера.
  - ▶ Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.
- Новите гъби съдържат остатъци от производството.
- ▶ Преди употреба изплакнете щателно новите попивателни кърпи.

### Подходящи препарати за почистване

Използвайте само подходящи почистващи средства за различните повърхности по Вашия уред.

Спазвайте указанията за почистване на уреда.

→ "Почистване на уреда", Страница 13

#### Уред

Повърхност	Подходящи препарати за почистване	Указания
Неръждаема стомана	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> <li>■ Специални средства за поддръжка на неръждаема стомана за топли повърхности</li> </ul>	За да избегнете корозия, веднага отстранявайте петната от котлен камък, мазнина, киселина и белтъци от повърхностите от неръждаема стомана. Нанесете средството за поддръжка на неръждаемата стомана на тънък слой.
Емайли, пластмаса, лакирани или пресовани повърхности напр. обслужващ панел	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	Не използвайте препарат за почистване или стъргалки за стъкло.
Бутони	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не сваляйте и не протривайте.

#### Капак на уреда

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Стъкла на вратата	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	Не използвайте стъргалка за стъкло и спирала от неръждаема стомана. <b>Съвет:</b> За основно почистване демонтирайте стъклата на вратата. → "Врата на уреда", Страница 16
Покритие на вратата	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ От неръждаема стомана: Почистващ препарат за неръждаема стомана:</li> <li>■ От пластмаса: Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	Не използвайте препарат за почистване или стъргалки за стъкло. <b>Съвет:</b> За основно почистване свалете покривния панел на капака. → "Врата на уреда", Страница 16
Дръжка на вратата	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	За да избегнете упоритите замърсявания, отстранете веднага средството за премахване на котлен камък от дръжката на вратата.
Уплътнение на вратата	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	Не сваляйте и не протривайте.

**Готварски плот**

<b>Зона</b>	<b>Подходящи препарати за почистване</b>	<b>Указания</b>
Емайлираните повърхности	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> <li>■ Оцетен разтвор</li> <li>■ Почистващ препарат за фурни</li> </ul>	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p>За да може да изсъхне след почистване готварския плот, оставете отворен капака на уреда.</p> <p><b>Забележки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Емайлт загаря при много високи температури, поради което се образуват малки разлики в цвета. Функционалността на уреда не се повлиява от това.</li> <li>■ Ръбовете на тънките тави за печене не могат да бъдат напълно емайлирани и могат да са груби. Корозионната защита не се влошава от това.</li> <li>■ От остатъците от храни върху емайлираните повърхности се образува бяло покритие. Покритието от здравна гледна точка е безвредно. Функционалността на уреда не се повлиява от това. Можете да отстраните покритието с лимонена киселина.</li> </ul>
Самопочистващи се повърхности	-	Спазвайте указанията за самопочистващите се повърхности. → "Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата", Страница 13
Стъклен плафон за лампата на фурната	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Поставка	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p><b>Съвет:</b> За почистване откачете поставките. → "Поставка", Страница 15</p>
принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> <li>■ Почистващ препарат за фурни</li> </ul>	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p>Емайлираната принадлежност е подходяща за съдомиялна машина.</p>

**10.2 Почистване на уреда**

За да избегнете щети по уреда, почиствайте уреда си само според посоченото и с подходящи почистващи средства.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят.

- ▶ Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.

**Изискване:** Спазвайте указанията към средствата за почистване.

→ "Препарат за миене", Страница 12

1. Почистете уреда с горещ сапунен разтвор и с кърпа.
  - ▶ При някои повърхности можете да използвате алтернативни средства за почистване.  
→ "Подходящи препарати за почистване", Страница 12
2. Подсушавайте с мека кърпа.

**10.3 Почистване на обслужващи елементи****⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ Не изтегляйте копчето за управление за почистване.
- ▶ Не използвайте мокри кърпи.

1. Спазвайте информацията за средствата за почистване.
2. С влажна гъба и горещ сапунен разтвор почистете.
3. Подсушете с мека кърпа.

**10.4 Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата**

Задната стена, горната и страничните стени в камерата са самопочистващи се и имат груба повърхност.

**ВНИМАНИЕ**

Ако не почиствате редовно самопочистващите се повърхности, по тях могат да се образуват щети.

- ▶ Ако върху самопочистващите се повърхности се виждат тъмни петна, почистете камерата с функцията за почистване.
- ▶ Ако на дисплея се покаже подкана за почистване, почистете камерата с функцията за почистване.
- ▶ Не използвайте препарати за почистване на фурна или абразивни помощни средства за почистване. Ако по погрешка върху самопочистващите се повърхности попадне почистващ препарат за фурни, веднага поийте с вода и гъба. Не търкайте.

- ▶ Използвайте функцията за почистване.  
→ "EcoClean", Страница 14

## 10.5 Почистване на повърхности от неръждаема стомана

1. Спазвайте информацията за средствата за почистване.

2. С гъба и горещ сапунен разтвор почистете по посока на шлифоването.
3. Подсушете с мека кърпа.
4. Нанесете средството за поддръжка на неръждаемата стомана с мека кърпа на тънък слой.

**Съвет:** Средства за почистване на неръждаема стомана ще получите от служба за обслужване на клиентите или в нашия интернет магазин.

---

# 11 Подпомагане на почистването

Подпомагането на почистването е бърза алтернатива на почистването на камерата. Подпомагането на почистването размеква замърсяванията чрез изпаряване на сапунен разтвор. Така замърсяванията се отстраняват лесно.


## 11.1 Настройване на подпомагане на почистването

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

- ▶ Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.

**Изискване:** Камерата трябва да е напълно охладена.

1. Извадете от камерата принадлежностите.
  2. 0,4 литра вода се смесват с капка почистващ препарат и се наливат в средата на пода на камерата. Не използвайте дестилирана вода.
  3. Настройте вида нагриване **Долно загреване**  посредством копчето за избор на функция.
  4. Настройте 80 °C с копчето за избор на температура.
  5. Натискайте  дотогава, докато на дисплея не се маркира I→.
  6. Настройте времетраенето с бутона — или + на 4 минути.
- ✓ След няколко секунди уредът започва да нагрива и продължителността почва да тече.
  - ✓ Ако продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.

7. Изключете уреда и оставете да се охлади за ок. 20 минути.


## 11.2 Почистване на камерата след използване

### ВНИМАНИЕ

Ако камерата остане твърде дълго влажна, се образува корозия.

- ▶ След подпомагането на почистването избършете камерата и я оставете да изсъхне докрай.

**Изискване:** Камерата е охладена.

1. Отворете вратата на уреда и поийте остатъчната вода с гъба.
2. Гладките повърхности в камерата се почистват с кърпа или мека четка. Упоритите остатъци се отстраняват със спирала от неръждаема стомана.
3. Отстранете ръбовете с котлен камък с напоена в оцет кърпа. Измийте с чиста вода и подсушете с мека кърпа и под уплътнението на вратата.
4. Ако камерата е достатъчно добре почистена:
  - ▶ За да оставите камерата да се охлади, оставете вратата на уреда във фиксирано положение ок. 30° за ок. 1 час.
  - ▶ За да изсъхне по-бързо камерата, нагрейте уреда при отворена врата за ок. 5 минути с **3D горещ въздух**  и 50 °C.

---

# 12 EcoClean

Използвайте редовно функцията за почистване EcoClean, за да се запази способността за почистване на самопочистващите се повърхности и да не възникват щети.

Самопочистващите се повърхности в камерата са покрити с пореста, матова керамика и имат груба повърхност. Ако уредът работи, самопочистващите се повърхности поемат от печеното и грила пръски мазнина и ги разграждат.

Следните повърхности са самопочистващи се:

- Заден панел
- Таван
- Странични панели

### ВНИМАНИЕ

Ако не почиствате редовно самопочистващите се повърхности, по тях могат да се образуват щети.

- ▶ Ако върху самопочистващите се повърхности се видят тъмни петна, почистете камерата с функцията за почистване.
- ▶ Ако на дисплея се покаже подкана за почистване, почистете камерата с функцията за почистване.
- ▶ Не използвайте препарати за почистване на фурна или абразивни помощни средства за почистване. Ако по погрешка върху самопочистващите се повърхности попадне почистващ препарат за фурни, веднага поийте с вода и гъба. Не търкайте.

## 12.1 Препоръка за почистване

Уредът открива вида и продължителността на работата на уреда и препоръчва при нужда да се използва функцията за почистване.

- ▶ Ако при изключен уред на дисплея светне **CL**, използвайте колкото се може по-скоро функцията за почистване.
- ▶ За да отстраните указанието на дисплея, натиснете произволен бутон с изключение на бутон **—**. Указанието винаги се появява отново докато функцията за почистване не се извърши напълно.
- ▶ За да нулирате препоръката за почистване, натиснете бутона **—** за ок. 4 секунди. Указанието не се появява повече докато уредът не открие съответното количество използвания.

#### Забележки

- Ако уредът предсрочно се замърси, напр. от мазни птици или печено или ако установите тъмни петна по самопочистващите се повърхности, не чакайте на дисплея да се покаже указание, за да извършите функцията по почистване. Колкото по-често използвате функцията за почистване, толкова по-дълго се запазва възможността за почистване на самопочистващите се повърхности.
- След спиране на тока препоръката за почистване се нулира. Най-добре след спиране на тока стартирайте функцията за почистване.

## 12.2 Подготвяне на уреда за функцията за почистване

Подгответе внимателно уреда, за да получите добър резултат.

#### ВНИМАНИЕ

Почистващият препарат за фурни върху самопочистващите се повърхности поврежда повърхностите.

- ▶ Не използвайте почистващ препарат за фурни върху самопочистващите се повърхности. Ако все пак върху тези повърхности попадне почистващ препарат за фурни, веднага поийте с вода и гъба. Не търкайте и не използвайте абразивни средства за почистване.

1. Извадете от камерата принадлежностите и съда.
2. Откачете поставките и ги извадете от камерата. → "Поставка", Страница 15
3. Отстранявайте грубите замърсявания със сапунен разтвор и мека кърпа:
  - от пода на камерата
  - отвътре на вратата на уреда
  - от стъкления плафон за лампата на фурната
 Така избягвате упорити петна.

4. Камерата трябва да е напълно празна.

## 12.3 Настройка на функцията за почистване



По време на функцията за почистване проветрявайте кухнята.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

⚠ По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън.

- ▶ Никога не докосвайте вратата на уреда.
- ▶ Оставете уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата далеч.

**Изискване:** Подготвяне на уреда за функцията за почистване. → Страница 15

1. EcoClean  настройване с функционалния превключвател.
  - ✓ Дисплеят показва продължителността. Продължителността от 1 час не може да се променя.
2. Настройте степента на почистване  с копчето за избор на температура.
  - ✓ След няколко секунди функцията за почистване стартира и продължителността започва да тече.
  - ✓ Когато функцията за почистване приключи, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
3. Изключете уреда.
4. Избършете уреда. → Страница 15

## 12.4 Избърсване на уреда след функцията за почистване

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Избършете камерата с влажна кърпа.

**Забележка:** По време на работа и по време на функцията за почистване върху повърхностите могат да се образуват червеникави петна. Това не е корозия, а са остатъци от солени храни. Съставните части от храни като захар и белтъци не се рзграждат от горния слой и могат да залепнат към повърхността. Тези петна не са опасни за здравето и не ограничават възможността за почистване на самопочистващите се повърхности.

3. Закачете поставките.
  - "Поставка", Страница 15

# 13 Поставка

За да почистите основно поставката и камерата, можете да свалите поставката.

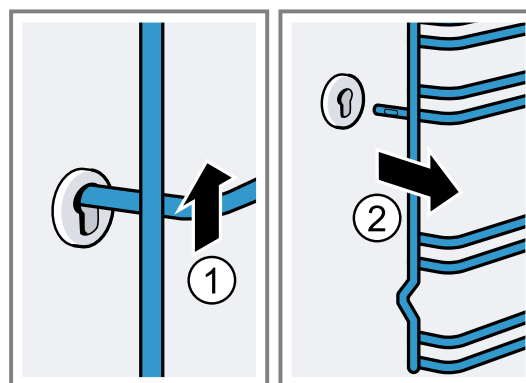
## 13.1 Откачане на поставките

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

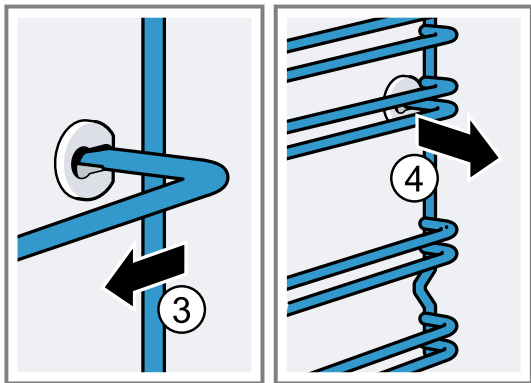
Поставките могат да са много горещи.

- ▶ Никога не докосвайте поставките, ако са горещи.
- ▶ Оставете уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата на безопасно разстояние.

1. Повдигнете поставката отпред нагоре и я откачете.

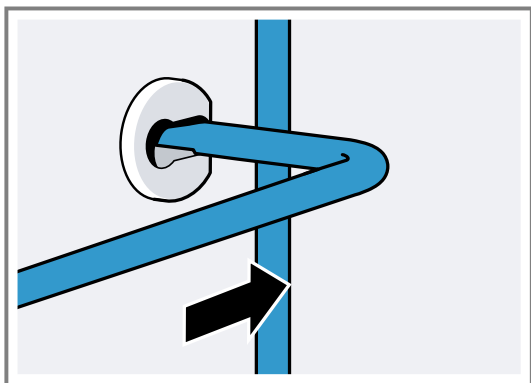


- След това натиснете цялата поставка напред и я свалете.

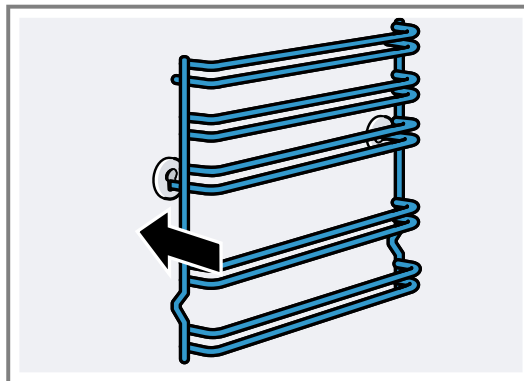


### 13.2 Закачване на поставките

- Първо пъхнете поставката в задното гнездо, натиснете леко назад



- и пъхнете в предното гнездо.



Поставките пасват както отляво, така и отдясно. Височините на вкарване 1 и 2 се намират отдолу, височините на вкарване 3, 4 и 5 са отгоре.

## 14 Врата на уреда

Обикновено е достатъчно да почистите външната страна на вратата на уреда. Ако вратата на уреда е силно замърсена отвън и отвътре, можете да я свалите и да я почистите.

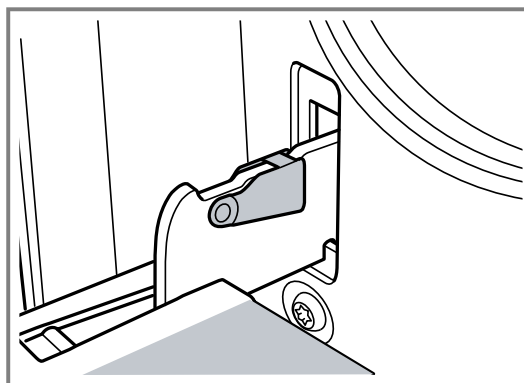
### 14.1 Панти на вратата

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Когато пантите не са обезопасени, могат да се затворят с голяма сила.

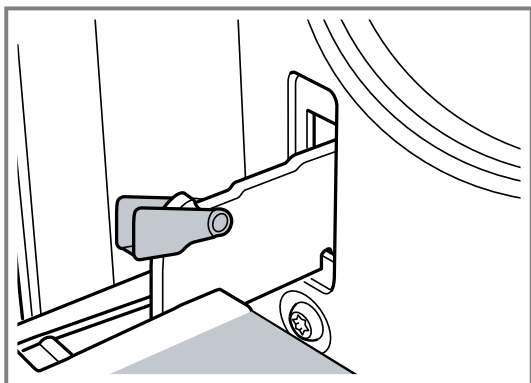
- Ако отваряте вратата на уреда, уверявайте се, че блокиращият лост е напълно затворен или напълно отворен.

- Всяка от пантите на вратата на фурната има един осигурителен лост. Когато тези лостове са затворени, вратата на фурната е блокирана.



Тя не може да бъде откачена.

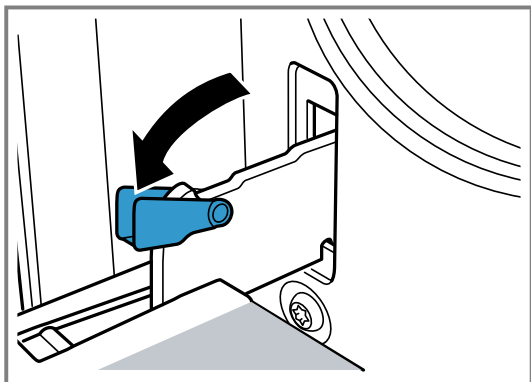
2. Когато осигурителните лостове са отворени в положение за откачване на вратата, пантите са блокирани.



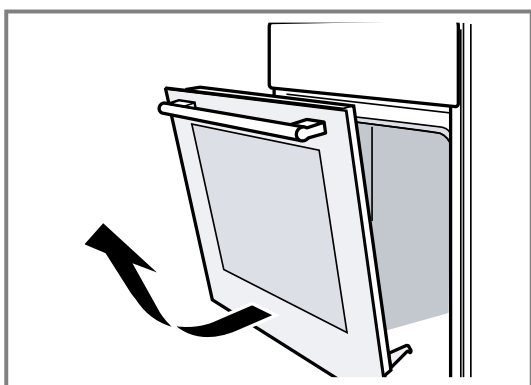
Пантите не могат да се затворят.

### 14.2 Сваляне на вратата на уреда

1. Отворете докрай вратата на фурната.
2. Отворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта.



3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете с две ръце вляво и вдясно. Затворете я още малко и я извадете.



### 14.3 Демонтаж на стъклата на вратата

За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на фурната.

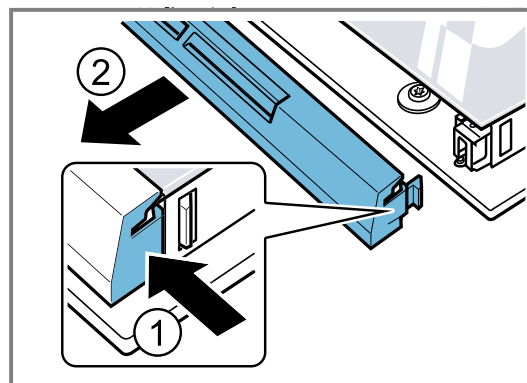
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**  
Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

- ▶ Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистването на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността.

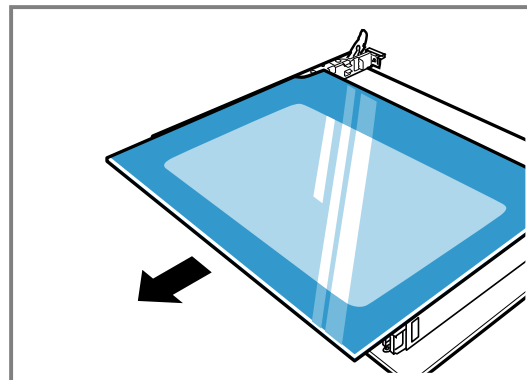
Компонентите на вратата на уреда може да имат остри ръбове.

- ▶ Използвайте ръкавици.

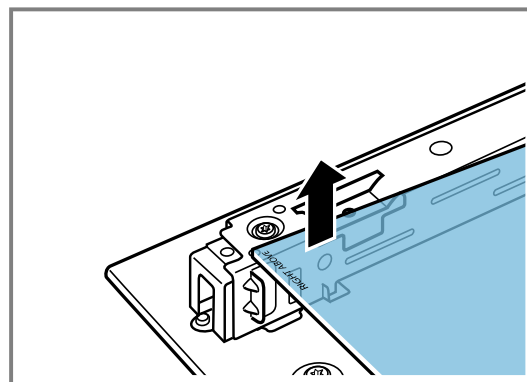
1. Откачете вратата на фурната.  
→ "Сваляне на вратата на уреда", Страница 17
2. Поставете с дръжката надолу върху кърпа.
3. За демонтаж на горния капак на вратата на фурната натиснете вляво и вдясно с пръсти езичето. Извадете капака и го остранете.



4. Повдигнете и издърпайте най-горното стъкло.



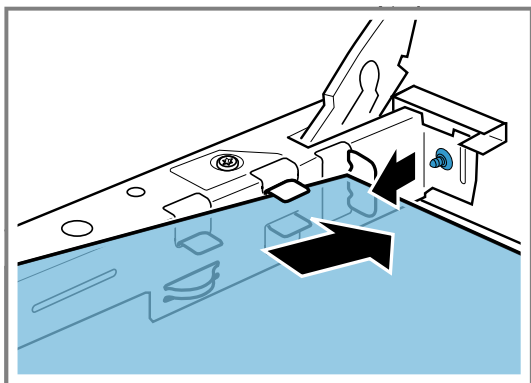
5. Повдигнете и издърпайте стъклото.



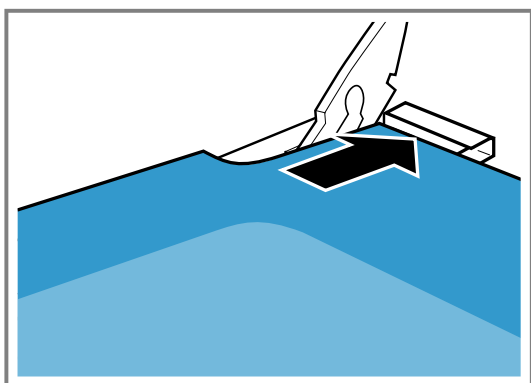
### 14.4 Вграждане на стъклата на вратата

При монтажа се уверете, че надписът "Right above" вляво отдолу не е наобратно.

1. Плъзнете полегато стъклото назад .



2. Хванете най-горното стъкло за двете дръжки и го плъзнете полегато назад.



Вкарайте стъклото в двата отвора от долната страна. Гладката повърхност на стъклото трябва да е отвън.

3. Поставете покритието отгоре на вратата на фурната и го притиснете.

Капачетата трябва да щракната от двете страни.

4. Закачете вратата на фурната.

→ "Закачване на вратата на уреда", Страница 18

**Забележка:** Използвайте фурната едва когато стъклата са монтирани правилно.

## 14.5 Закачване на вратата на уреда

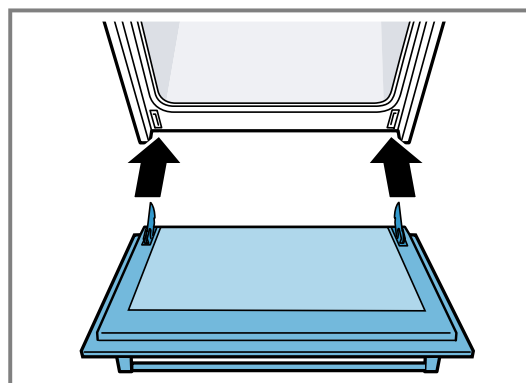
Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

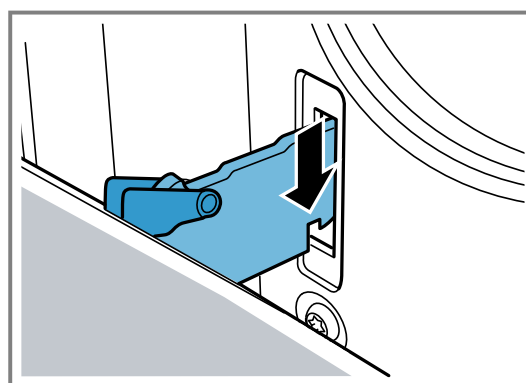
Вратата на фурната може неволно да падне или шарнир внезапно да се затвори.

- ▶ В този случай не се хващайте за шарнира. Свържете се с отдела по обслужване на клиенти.

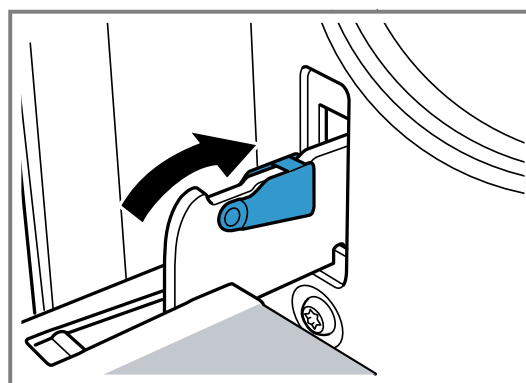
1. При закачване на вратата на фурната внимавайте за това, двете панти да се вкарават в посоката на отваряне.



2. Жлебовите на пантите трябва да бъдат закачени и от двете страни.



3. И двата осигурителни лоста да бъдат отново затворени.



4. Затворете вратата на уреда.

## 14.6 Допълнителна сигурност на вратата

Има допълнителни предпазни съоръжения за предотвратяване на контакта с вратите на фурната. Когато деца са в близост до фурната, поставяйте тези предпазни съоръжения. Можете да си набавите това допълнително оборудване 11023590 през центъра за обслужване на клиенти.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

При дълго време на приготвяне вратата на фурната може да се нагрее силно.

- ▶ Наблюдавайте малките деца, ако фурната работи.

## 15 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.  
→ "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 20

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

### 15.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Щепселът на кабела не е вкаран. ▶ Свържете уреда към електрозахранващата мрежа. В кутията с предпазители се е активирал предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители. Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.
Уредът не се изключва напълно след изтичане на продължителност.	След изтичане на продължителност уредът престава да нагрява. Лампичката във фурната и охлаждащият вентилатор не се изключват. При видовете загряване с рециркулация на въздуха вентилаторът в задната стена на камерата продължава да работи. ▶ Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция. ✓ Уредът е изключен. ✓ Лампичката на фурната и вентилаторът в задната стена са изключени. ✓ Охлаждащият вентилатор автоматично се изключва когато уредът се охлади.
На дисплея мига часа.	Спиране на електрозахранването. ▶ Настройте отново часа. → "Настройване на часа", Страница 11
На дисплея светва <b>S F E</b> и уредът не може да се настрои.	Активирана е защитата за деца. ▶ Деактивирайте защитата от деца с  . → "Защита от деца", Страница 11
На дисплея се показва <b>CL</b> .	Препоръка за почистване ▶ Изпълнете функцията за почистване докрай. → "EcoClean", Страница 14 Временно можете да отстраните указанието на дисплея с произволен бутон. → "Препоръка за почистване", Страница 14
На дисплея се показва съобщение с <b>E</b> , напр. <b>E05-32</b> .	Повреда в електрониката <b>1.</b> Натиснете  . ▶ Настройте при нужда часа наново. ✓ Ако неизправността е била еднократна, съобщението за грешка угасва. <b>2.</b> Ако съобщението за грешка се появи отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти. Посочете точното съобщение за грешка и номера на Вашия уред. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 20

### 15.2 Смяна на лампата на фурната

Ако осветлението в камерата е повредено, сменете крушката на фурната.

**Забележка:** Можете да си доставите устойчиви на топлина 230 В халогенни крушки, 40 - 43 вата, от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Използвайте само тези крушки. Хващайте новите

халогенни крушки само с чиста, суха кърпа. Така се удължава времето на работа на лампата.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.

- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

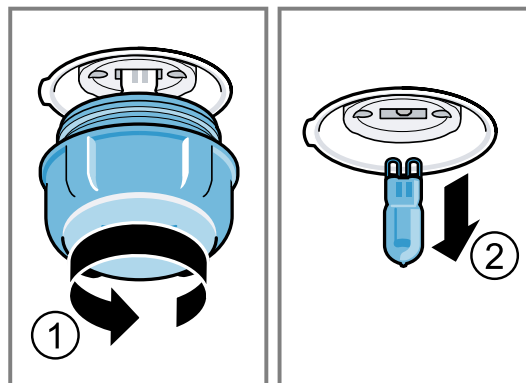
При смяна на крушката в камерата контактите във фасунката на крушката са под напрежение.

- ▶ Преди смяна на крушката се уверявайте, че уредът е изключен, за да избегнете възможен електрически удар.
- ▶ Изтеглете допълнително щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

**Изисквания**

- Уредът е разкачен от електрическата мрежа.
  - Камерата е охладена.
  - Нова халогенна крушка за смяна е налична.
1. За да избегнете щети, поставете кърпа за съдове в камерата.
  2. Завъртете плафона наляво.

3. Изтеглете халогенната крушка без да я въртите.



4. Поставете новата халогенна крушка и притиснете във фасунката. Внимавайте за позицията на щифтовете.
5. Според типа на уреда стъкленото покритие е снабдено с уплътнителен пръстен. Поставете уплътнителния пръстен.
6. Завийте плафона.
7. Извадете от камерата кърпата.
8. Свържете уреда с мрежата.

## 16 Транспортиране и предаване за отпадъци

Тук ще узнаете как да подготвите Вашия уред за транспортиране. Освен това ще узнаете как се предават за отпадъци излезли от употреба уреди.

### 16.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

### 16.2 Транспортиране на уреда

Пазете оригиналната опаковка на уреда. Транспортирайте уреда в оригиналната опаковка. Съблюдавайте стрелките за ориентация при транспортиране на оригиналната опаковка.

1. Закрепете всички подвижни детайли в и върху уреда с изолирбанд, който не оставя следи след отстраняването му.
2. За да избегнете повреждане на уреда, избутайте всички принадлежности като тави за печене с тънък картон по ръбовете в съответните отделения.
3. За да предотвратите удряне по вътрешната страна на стъклената врата, поставете картон или подобен материал между предната и задната страна.
4. Застопорете вратата и ако го има, горния капак, с изолирбанд към страните на уреда.

#### Ако оригиналната опаковка не е запазена

1. Опаковайте уреда в предпазна външна опаковка, за да му осигурите достатъчна защита от щети при транспорта.
2. Транспортирайте уреда в изправена позиция.
3. Не застопорявайте уреда за дръжката на вратата или за конекторите отзад, понеже те могат да бъдат повредени.
4. Не поставяйте тежки предмети върху уреда.

## 17 Отдел по обслужване на клиенти

Ще получите свързани с функционалността и позволяващи съхранение оригинални резервни части до 15 години след пускането на пазара на Вашия уред от нашата служба за обслужване на клиенти.

За допълнителна информация се обръщайте към нашата служба за обслужване на клиенти.

**Забележка:** Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия, от нашата служба за об-

лужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

Данните за контакт на службата за обслужване на клиенти ще получите чрез QR кода на приложението документ за сервизни контакти и гаранционни условия или на нашата уеб страница.

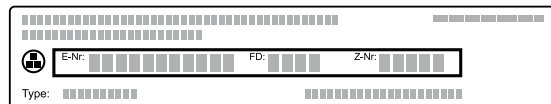
Настоящият продукт съдържа светлинни източници с клас на енергийна ефективност G.

Информацията съгласно Регламент (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 и (EU) 2023/826 ще намерите онлайн на [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) на страницата на продукта и страницата за сервизно обслужване на Вашия уред при ръководствата за употреба и допълнителните документи.

## 17.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD), които ще намерите на фабричната табелка на уреда.

Отворете вратата на уреда, за да видите фабричната табелка с номерата.



Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

## 18 Така става

За различни ястия тук ще откриете подходящите настройки и най-добрите принадлежности и съдове. Препоръките сме съгласували оптимално за Вашия уред. Детайлните таблици за печене за Вашия уред и съвети за печене с Вашия уред ще откриете в ръководството в Интернет:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### 18.1 Указания за приготвяне

Спазвайте тази информация при приготвянето на ястия.

- Температурата и времето зависят от количеството и рецептата. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Изберете първо най-ниската стойност.
- Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Вкарайте принадлежностите едва след предварителното загряване в камерата.
- Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата.
- Внимавайте да вкарвате принадлежностите по правилния начин.

### 18.2 Указания за печене

Използвайте при печене посочените височини на вкарване.

Печене на едно ниво	Височина
повдигащи се тестени изделия/сладки, респ. форма върху скара	2
плоски тестени изделия/печива, респ. в тава за печене	2 - 3
Печене на няколко нива	Височина
Универсална тава	3
Тава за печене	1
Форми върху скара:	Височина
първа скара	3
втора скара	1
Печене на три нива	Височина
Тави за печене	5
Универсална тава	3
Тави за печене	1

### Забележки

- При печене на няколко нива използвайте горещ въздух. Вкарани едновременно ястия не е задължително да станат готови по едно и също време. В такъв случай можете да извадите печеното и да продължите да говите с друга тава за печене. Ако е нужно, можете да промените позицията и посоката на тавите за печене.
- Поставяйте формите една до друга или разместени една над друга в камерата. Чрез едновременно подготвяне на ястия можете да спестите енергия.
- За оптимален резултат от готвенето препоръчваме тъмни форми за печене от метал.

### 18.3 Указания за печене и грил

Стойностите на настройка важат за вкарване на непълнени, готови за печене птици, месо или риба с температура от хладилник в студена камера.

### ВНИМАНИЕ

Съдържащите киселина хранителни продукти могат да повредят решетката на скарата

- Не поставяйте съдържащи киселина хранителни продукти, като напр. плодове или продукти за печене на грил, напоени със съдържаща киселина марината, директно върху скарата.

- Колкото по-голяма е птицата, месото или рибата, толкова по-ниска е температурата и толкова по-голяма е продължителността на готвене.
- Обърнете птицата, месото и рибата след ок. 1/2 до 2/3 от посоченото време.
- Добавете към птичето месо в съда малко течност. Покрийте дъното на съда с течност до ок. 1-2 см.
- Ако обръщате птици, внимавайте първо гърдите, респ. страната с кожата да е отдолу.
- Обръщайте продуктите за печене на грил с щипка за грил. Ако прободете месото с вилица, то губи сок и изсъхва.
- Посолете пържолите едва след печенето на грил. Солта отнема водата от месото.

### Указание за хора с алергии към никел

В редки случаи може малки следи от никел да преминат в хранителните продукти.

## 18.4 Избор на ястие

Храна	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °С / степен на грила	Продължителност в мин.
Кекс, обикновен	Венцевидна или правоъгълна форма за печене	2		160-180	50-60
Кекс, обикновен, 2 нива	Венцевидна или правоъгълна форма за печене	3+1		140-160	60-80
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160-180	70-90
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		160-170	35-45
Пандишпанено руло	Универсална тава	2		170-190 <sup>1</sup>	15-20
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	2		160-180	60-90
Мъфини	Тава за мъфини върху скара	2		170-190	20-40
Дребни сладки, с мая	Универсална тава	3		150-170	25-35
Сладки	Универсална тава	3		140-160	20-30
Сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		130-150	25-35
Сладки, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1		130-150	30-40
Хляб, 1000 г, в правоъгълна форма за печене и свободно сложен	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		200-220	35-50
Пица, прясна	Универсална тава	3		170-190	20-30
Пица, прясна, тънък блат	Универсална тава	2		250-270 <sup>1</sup>	15-25
Киш, тънък блат	Форма за тарт	2		190-210	35-45
Запеканка, пикантна, прясна, варени продукти	Форма за ястия със заливка	2		200-220	30-60
Пиле, 1,3 кг, непълнено	Отворен съд	2		200-220	60-70
Пилешки дреболии, по 250 г	Отворен съд	3		220-230	30-35
Гъска, непълнена, 3 кг	Отворен съд	2		170-190	120-140
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	1		180-200	140-160
Средно изпечено говеждо филе, около 1 кг	Отворен съд	3		210-220	45-55
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Отворен съд	2		200-220	60-70
Хамбургер, 3-4 см висок	Скара	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>4</sup>
Агнешки бут без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		170-190	70-80 <sup>5</sup>
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2		2	20-25 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Загрейте предварително уреда.

<sup>2</sup> В началото добавете течност в съда, печеното трябва да лежи най-малко на 2/3 в течност

<sup>3</sup> Обърнете ястието след 2/3 от общото време.

<sup>4</sup> Вкарайте универсалната тава под скарата.

<sup>5</sup> Не обръщайте ястието. Покрийте дъното с вода.

## 18.5 Кисело мляко

С Вашия уред можете да правите сами кисело мляко.

### Правене на кисело мляко

1. Извадете принадлежностите и поставките от камерата.
2. 1 литър мляко с 3,5 % масленост се загрява на котлона до 90 °C и се охлажда до 40 °C. Загрявайте Н-мляко само до 40 °C.

3. 30 г кисело мляко се разбъркват в млякото.
4. Напълнете в малки съдове, напр. малки бурканчета с капак.
5. Покрийте съдовете с фолио, напр. фолио за запазване на пресни храни.
6. Поставете съдовете на пода на камерата.
7. Настройте уреда според препоръката за настройка.
8. Оставете след приготвянето в хладилника киселото мляко да престои.

### Кисело мляко

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване / функция	Температура в °C	Продължителност, минути
Кисело мляко	Порцеланова / стъклена чаша	Под на камерата	☒	-	4-5 часа

## 18.6 Тестени ястия

Тези прегледи са изготвени за тестови институти, за да е по-лесно тестването на уреда съгласно EN 60350-1.

### Печене

Спазвайте тази информация при печенето на тестови ястия.

#### Общи указания

- Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера.
- Спазвайте указанията за предварително загряване в таблиците. Стойностите на настройка важат без бързо загряване.
- За печене използвайте първо по-ниската от посочените температури.

#### Височини на вкарване

Височини за вкарване при печене на едно ниво:

- Универсална тава / тава за печене: ниво 3
- Форми на скара: ниво 2

**Забележка:** Едновременно вкараните сладки върху тави или във форма не трябва да са едновременно готови.

Височини за вкарване при печене на две нива:

- Универсална тава: ниво 3  
Тава за печене: височина 1

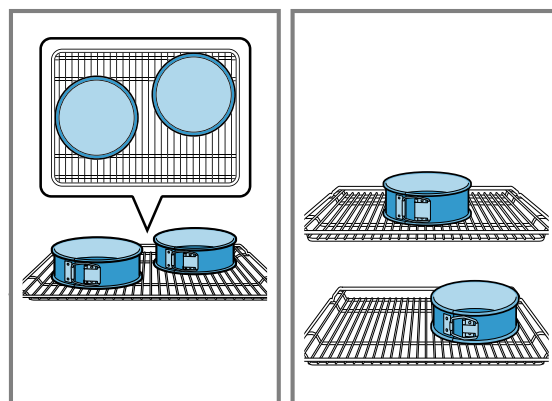
- Форми върху скара:  
първа скара: ниво 3  
втора скара: ниво 1

Височини за вкарване при печене на три нива:

- Тава за печене: височина 5  
Универсална тава: ниво 3  
Тава за печене: височина 1

Печене с две форми с пружина:

Ако Вашият уред може да готви на няколко нива, поставете формите една до друга или разместени една над друга в камерата.



### Печене

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Шприцовани сладки	Универсална тава	3	☐	140-150	30-40
Шприцовани сладки	Универсална тава	3	☒	140-150	30-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1	☒	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Шприцовани сладки, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1	☒	130-140 <sup>1</sup>	40-55
Сладкишчета	Универсална тава	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35

<sup>1</sup> Загрейте уреда предварително за 5 минути. При уреди с функция Бързо нагряване не използвайте тази функция за предварително загряване.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид замяване	Температура в °C	Продължителност, минути
Сладкишчета	Универсална тава	3	☼	150 <sup>1</sup>	25-35
Сладкишчета, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1	☼	150 <sup>1</sup>	25-35
Сладкишчета, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1	☼	140 <sup>1</sup>	35-45
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2	☼	160-170 <sup>2</sup>	30-40
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2	☼	170	30-40
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 см	3+1	☼	150-160 <sup>2</sup>	30-45

## Печене на грил

Храна	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид замяване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
Запичане до зачервяване на хляб	Скара	5	☼	3	0,2-1,5

# 19 Монтажна инструкция

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.



mm

## 19.1 Важни указания

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище. Не използвайте дръжката на вратата за транспортиране или вграждане на уреда. При всички монтажни дейности трябва уредът да е без напрежение.

- Само компетентно вграждане съгласно това ръководство за монтаж гарантира безопасна употреба. При щети поради грешно вграждане отговорност носи монтажният.
- Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не бива да включвате уреда.
- Спазвайте монтажните инструкции за монтаж на аксесоарите.
- Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио преди въвеждане в експлоатация.

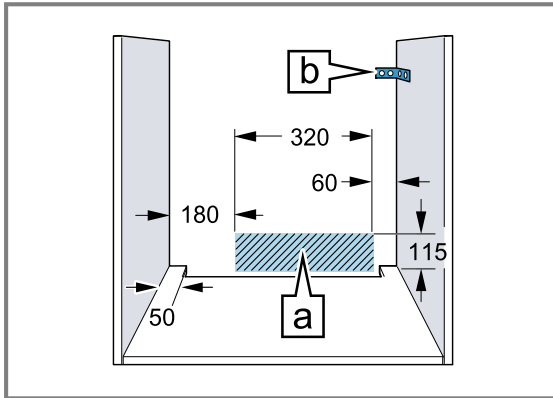
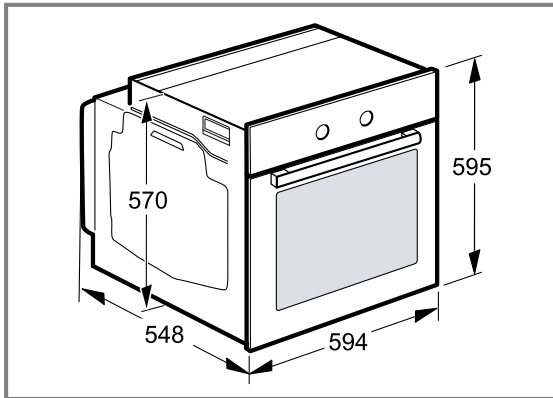
- Мебелите за вграждане трябва да са устойчиви на температури до 90 °C, а граничните предни части на мебели - на температури до 70 °C.
- Уредът да не се монтира зад декоративна врата или врата на шкаф. Има опасност от прегряване.
- Извършете всички дейности по изрязване на мебелите преди поставянето на уреда. Отстранете стружките. Отстранете стружките, те могат да застрашат функционирането на електрическите компоненти.
- За да избегнете срязвания, носете ръкавици. Частите, които по време на монтажа са достъпни, могат да са с остри ръбове.
- Данни за размерите на фигурите в мм

<sup>1</sup> Загрейте уреда предварително за 5 минути. При уреди с функция Бързо нагряване не използвайте тази функция за предварително замяване.

<sup>2</sup> Загрейте предварително уреда. При уреди с функция Бързо нагряване не използвайте тази функция за предварително замяване.

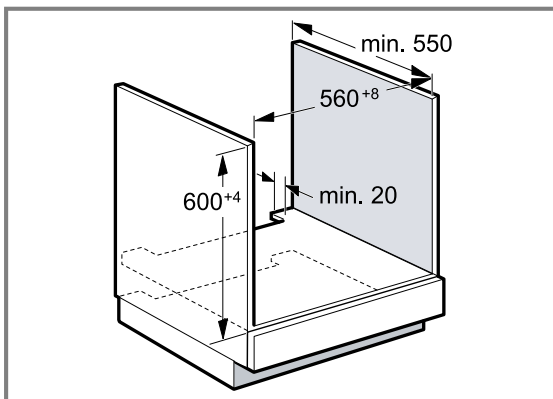
## 19.2 Размери на уреда

Тук ще откриете размерите на уреда.



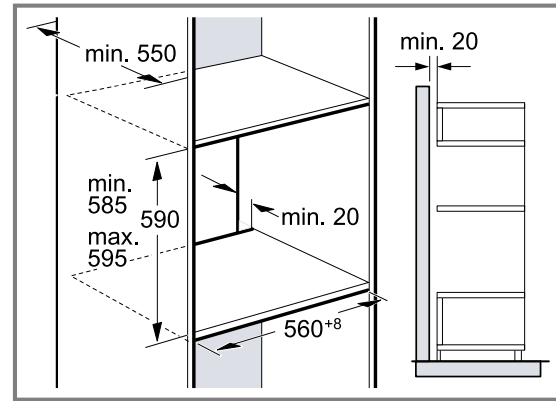
- Контактът за свързване на уреда трябва да е в зоната на защрихованата площ А или извън зоната на вграждане.
- Закрепвайте нефиксираната мебел с наличен в търговската мрежа винкел В за стената.

## 19.3 Монтиране на уред под работния плот



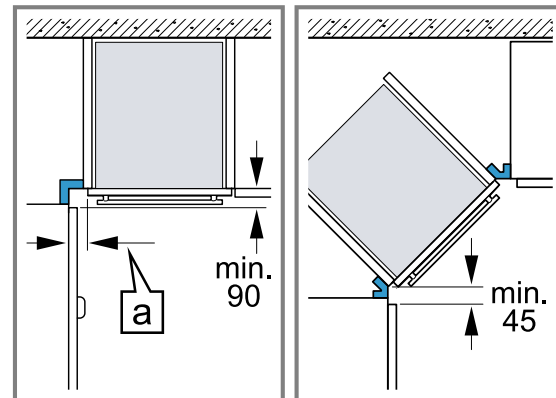
- За проветрение на уреда междинният под трябва да има вентилационен изрез.
- Закрепете работния плот за мебел за вграждане.
- Спазвайте ръководството на готварския плот.

## 19.4 Монтаж във висок шкаф



- За проветрение на уреда междинните дъна трябва да имат вентилационен изрез.
- Ако високият шкаф допълнително наред с модулните задни стени има още една задна стена, тя трябва да се отстрани.
- Вграждайте уреда само толкова високо, че допълнителният аксесоар да може безпроблемно да се изважда.

## 19.5 Ъглов монтаж



- При ъглов монтаж спазвайте минималните размери, за да можете да отворите капака на уреда. Размерът  $\square$  зависи от дебелината на плота на шкафа и на дръжката.

## 19.6 Електрическо свързване

За да можете сигурно да свържете уреда електрически, спазвайте тези указания.

- Преди да използвате за пръв път уреда, трябва да се уверите, че Вашата домашна електрическа мрежа е заземена и отговаря на валидните изисквания за безопасност. Инсталацията на Вашия уред трябва да се извърши от квалифициран техник. Както разпоредбите на локалното дружество за електрозахранване, така и общовалидните закони трябва да се спазват. Липсата на защитен проводник или грешното инсталиране могат в редки случаи да доведат до материални щети или до тежки наранявания, като смърт или телесно нараняване поради токов удар. За щети, причинени на хора или на уреда, които се дължат на грешно или некомпетентно свързване към електрозахранването, производителят не поема отговорност.
- При всички монтажни дейности трябва уредът да е без напрежение.

- Уредът отговаря на клас на защита I и може да се свързва само към заземен контакт.
- Мрежовият кабел H05 V V-F 3G трябва да е минимум 1,5 мм<sup>2</sup>. Жълто-зеленият защитен проводник трябва първо да се свърже и откъм уреда да е малко по-дълъг от двете други жици.
- Съгласно предписанията за безопасност трябва да е налице разделително съоръжение за всички полюси с минимум 3 мм контактен отвор. При свързвания, които се извършват през заземен и леснодостъпен по всяко време контакт, не е необходимо разделително съоръжение.
- По време на монтажа трябва да се гарантира защитата при допир.
- Определете фазата и нулата в контакта. При погрешно свързване уредът може да се повреди.
- Свържете фурната съгласно данните върху типовата табелка.
- За свързване поставете уреда пред шкафа. Свързващият кабел трябва да е достатъчно дълъг. Внимание! По време на монтажа внимавайте за това, мрежовият кабел да не се захваща и да не влиза в досег с горещи части на уреда.
- Всички дейности по уреда, включително смяната на окабеляването, могат да се извършват само от отдела по обслужване на клиенти.

## 19.7 Важна информация за електрическото свързване

Обърнете внимание на следните указания и се уверете, че:

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

При контакт с части под напрежение съществува опасност от токов удар.

- ▶ Пипайте щепсела само със сухи ръце.
- ▶ Никога не изтегляйте щепсела от контакта по време на работа.
- ▶ Издърпвайте електрическия кабел директно за щепсела и никога не теглете кабела, тъй като той може да се повреди.
- контактът и щепселът си съответстват.
- щепселът по всяко време да е достъпен.
- сечението на проводника е достатъчно.
- кабелът да не е огънат, притиснат, променян или разрязан.
- смяната на електрическите кабели, ако е необходима, се извършва само от електроспециалист. Резервен захранващ кабел можете да намерите в специализираните сервиси.
- Не бива да се използват разклонители или двойни контакти и удължители.
- системата за заземяване е инсталирана съгласно с изискванията.
- при използване на предпазен шалтер за утечен ток може да се постави само вид с този знак ☒. Само този знак гарантира изпълнението на актуално валидните понастоящем предписания.
- кабелът да не влиза в контакт с източници на топлина.

## 19.8 Свързващ проводник със заземен контакт

Включете уреда към инсталиран в съответствие с изискванията защитен електрически контакт.

Ако щекерът след монтажа вече не може да се достигне, трябва във фиксирано прокараната електрическа инсталация да се предвиди разделително съоръжение във фазите съгласно разпоредбите.

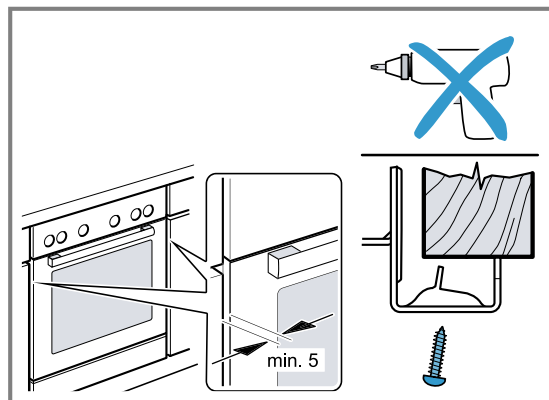
## 19.9 Свързващ проводник без заземен контакт

Само оторизиран специалист може да свързва уреда. В неподвижно прокараната електроинсталация трябва да се предвиди сепаратор във фазите според конструктивните разпоредби. Идентифицирайте проводниците за фаза и нула в контакта. При погрешно свързване уредът може да се повреди.

Свързвайте само съгласно електрическата схема. Информацията за напрежението ще откриете върху типовата табелка. Свържете жичките на мрежовия проводник съгласно цветовото кодиране:

Цвят на кабела	Вид на кабела
Зелено-жълто	Заземителен кабел ⊕
Синьо	Неутрален проводник (нула)
Кафяво	Фаза (външен проводник)

## 19.10 Закрепване на уреда



- Вкарайте уреда докрай и го центрирайте.
- Закрепете с винтове уреда.

Луфтът между работния плот и уреда не бива да се затваря с допълнителни лайстни.

Не поставяйте топлозащитни лайстни върху страничните стени на свалящия се шкаф.

За демонтаж:

- Изключете уреда от напрежението.
- Развийте закрепващите болтове.
- Леко повдигнете уреда и го изтеглете докрай.





## Благодарим Ви, че закупихте домакински уред Bosch!

Регистрирайте Вашия нов уред в MyBosch още сега и се възползвайте директно от:

- специализирани препоръки и съвети за Вашия уред
- опции за удължаване на гаранцията
- отстъпки за принадлежности и резервни части
- дигитално ръководство за употреба и всички данни на уреда под ръка
- лесен достъп до сервиза за домакински уреди Bosch

Безплатно и лесно регистриране – също на мобилни устройства:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## Нуждаете се от помощ? Ще я намерите тук.

Експертни консултантски услуги за Вашите домакински уреди Bosch, съдействие при проблеми или ремонт от експерти на Bosch.

Узнайте всичко за разнообразните възможности за съдействие от страна на Bosch:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Данните за контакт на всички държави са посочени в приложения сервизен списък.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



9001771741 (060220) REG25

bg